

Pitainspirerede fladbrød

Tilberedningstid
24 timer

Antal personer
6 pitaer

Forfatter
Anna's Favoritter



Ingredienser

- 530g tipo00 mel
- 320g vand
- 17g salt
- 4g gær

Fremgangsmåde

Bland gær og vand sammen

Tilsæt herefter mel og ælt det godt sammen

Kom herefter salt i dejen og ælt det sammen til dejen slipper skålen

Lad dejen stå på borde i nogle timer til dejen er hævet til dobbeltstørrelse, før den sættes på køl til dagen efter

Dagen efter

3 timer før du skal brug dejen tages den ud fra køl og fordels i 6 bokse med 145g dejbolle i hver boks med låg.

Lad dem stå på bordet indtil dejene skal bruges

Tænd ovnen på 300°C med grill.

Hæld mel ud på bordet og spred dejen ud med fingrene til en lille pizza

Sørg for at der er nok mel på dejen, til at den ikke sætter sig fast på bordet

Dryp olie ud over hele pizzaen og fold den på midten

Pensel lidt olie på toppen af den sammenklappede pizza og put den i ovnen i 5-7 minutter til overfladen er gylden og den er hævet godt op.

Fold dejen op og tilsæt dit fyld.



KLIK HER
FREM GANGSMÅDEN
KAN SES I VIDEOEN